Die Scholle

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

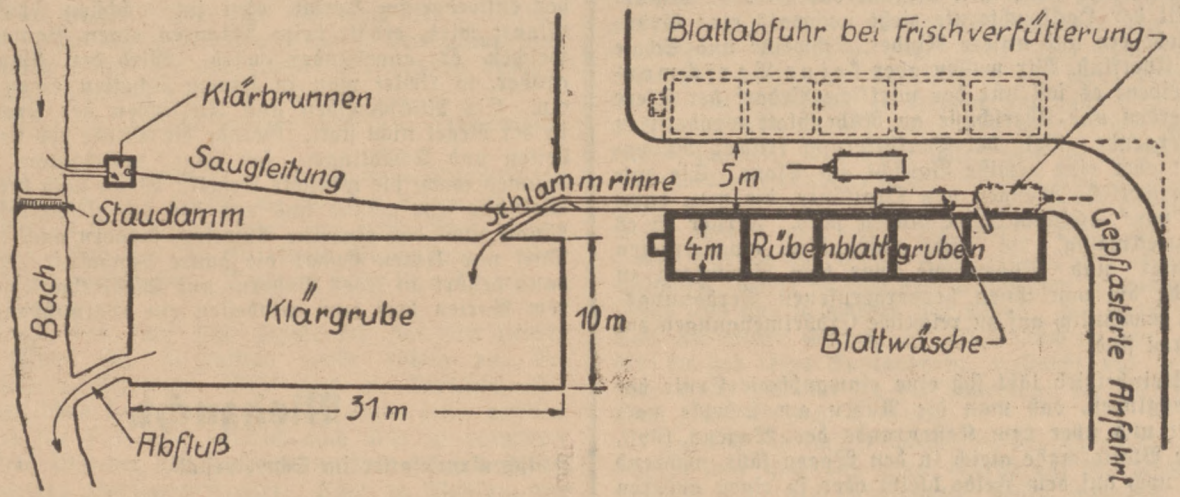
„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 40 Bydgoszcz / Bromberg, 3. Oktober 1937

Sauberes Rübenblatt erweitert die Futterbasis.

Wie die Kartoffelernte erfordert auch die Rübenernte einen großen Arbeitsaufwand. Bekanntlich ist das Rübenblatt, wenn es frisch und sauber verfüttert oder richtig eingesäuert wird, ein sehr wertvolles Futtermittel. Es sauber zu gewinnen, ist daher ein Gebot der Stunde, um die Futterbasis, die durch die geringere Einfuhr ausländischer Futtermittel und das Verbot der Verfütterung von Brotgetreide stark geschmälert worden ist, zu verbreitern.



Welche Hilfsmittel gestatten nun eine saubere Blattgewinnung? Bei der Ernte der Zuckerrüben hat sich vor allem das auf der Versuchsanstalt für bäuerliche Werkarbeit in Pommritz entwickelte Rüenernteverfahren außerordentlich gut bewährt. Hiernach werden die stehenden Rüben mit der sog. Pommritzer Köpfschippe geköpft und dann erst geerntet. Die Köpfe der Rüben werden im Vorwärtsschreiten von dem Arbeiter abgeschnitten und auf einen Schwad gestoßen. Einige Übung ist, da die Rüben im Boden verschieden hoch stehen, allerdings erforderlich, um sie genau unter dem Blattansatz zu treffen. Nach den in Pommritz gemachten Erfahrungen kann eine Arbeitskraft bei achtstündiger Arbeitszeit ¼ Hektar bewältigen, wenn 9 Blattreihen auf ein Schwad gestoßen werden; bei 2 bis 3 Reihen wird die Arbeitsleistung noch erhöht.

Wenn Masse und Nährwert der Futterrüben auch geringer sind, so ist eine saubere Blattgewinnung jedoch ebenso wichtig wie bei der Zuckerrübe. Das Pommritzer Verfahren läßt sich auch bei der Futterrübe sehr gut anwenden. Bei der Köpfarbeit verwendet man jedoch zweckmäßiger den Pommritzer Runkelköpfer. Auch diese Arbeitsweise bringt viel Zeit- und Kraftersparnis. Man geht dabei folgendermaßen zu Werke: Die Blätter von 2 Reihen werden jeweils auf einen Schwad gestoßen. In kleineren Betrieben, in denen man die Blätter vor den Rüben abfährt, stößt man jedoch zweckmäßigerweise von je 5 Blattschwaden den mittleren auf einen benachbarten Schwad. Alsdann rodet man zu beiden Seiten der Reihe, auf denen der Blattschwad lag, so viel Rübenreihen durch eine zweizinkige Hacke aus, daß der Wagen bequem hindurchfahren kann. Es kommt jedoch nicht allein darauf an, das Blatt sauber zu köpfen, sondern man muß es auch möglichst frisch verwerten. Deshalb empfiehlt es sich, soweit arbeitswirtschaftliche Gründe dem nicht entgegenstehen, die frisch geköpften Blätter schnellstens einzusäuern, soweit sie für die Frischverfütterung nicht in Frage kommen.

Ebensoviel Beachtung wie das Pommritzer Ernteverfahren verdient das Waschen der Rübenblätter in geeigneten Waschanlagen. Auch auf diesem Gebiet liegen schon bemerkenswerte Erfolge vor, so daß das Blattwaschen gerade in den letzten Jahren immer mehr Anhänger, besonders in Deutschland, gefunden hat. Die Rübenblattwäschen sind technisch bereits so weit durchgebildet, daß die Blätter nicht nur gewaschen, sondern im gleichen Arbeitsgang auch zerkleinert werden. Rübenblattwäschen werden heute bereits mit einer Leistung von 25—30 Dz. Blatt je Stunde geliefert. In der Provinz Sachsen verwendet man sogar schon Wäschen mit einer Leistung von etwa 50 Dz. Die wichtigste Voraussetzung für eine Rübenblattwasch-

anlage ist das Vorhandensein von Wasser. Es sind aber nicht unbedingt Teiche erforderlich, das Wasser kann auch der Wasserleitung, einem Brunnen oder einem Bach entnommen werden. Sind die Wasserverhältnisse sehr schlecht, so kann man auch das Waschwasser nach vorangegangener Klärung im Kreislauf verwenden. Unsere Abbildung zeigt ein Beispiel für die Aufstellung einer Rübenblattwäsche. Die Wasserentnahme findet aus einem Bach über einen Klärbrunnen statt. Alle weiteren Einzelheiten gehen deutlich aus der Zeichnung hervor. Was die Kosten anbelangt, so rechnet man bei genügender genossenschaftlicher Ausnutzung je Dz. 10—18 Pf.; hierin sind bereits enthalten: Abschreibung, Verzinsung und Instandsetzung.

Diplomlandwirt Dr. Herbert Voß.

Landwirtschaftliches.

Sind Auswinterungsschäden zu verhüten?

Bekanntlich wäre unsere Getreideernte 1937 viel besser ausgefallen, wenn wir nicht so beklagenswerte Auswinterungsschäden gehabt hätten.

Lassen sich nun solche Winterschäden, die in Vertrocknen, Ausfaulen, Hochfrieren oder Aussauern bestehen können, wenigstens etwas mildern?

Erfahrene Praktiker führen kurz folgendes an:

1. Genügend Gare im Acker, die schlimme Witterungsspitzen abbiegt.
2. Bei später Furche flach pflügen, nach Hackfrüchten am besten gar nicht.
3. Die widerstandsfördernde Mineraldüngung nicht vergessen.
4. Jede Wintersaat beizen, auch wenn weder Brand noch Schneeschimmel bisher auftraten.
5. Die Ringelwalze nicht vergessen, besonders auf anmoorigen Böden.
6. Kein abgebautes Saatgut drillen . . .

Da alle diese Maßnahmen schon der allgemeinen Kultur wegen gerechtfertigt sind, wird es ein leichtes sein, sie im Hinblick auf die Auswinterung um so sorgfältiger anzuwenden.

K. L., Landw. Lehrer a. D.

Futterfragen im Oktober.

Die herbstliche Futterzeit beginnt das Feld zu beherrschen. Mit der Hackfruchternte zieht nochmals eine Grünfutterperiode ein und unsere Rinder, Schweine und Schafe leben im Überfluß. Wir wollen aber keine Verschwendung treiben: es soll nur der wirkliche Bedarf der Tiere gedeckt werden und Überschüsse an Rübenblatt wandern in die Sauergrube. Bei der Verfütterung frischer Rübenblätter ist aber eine gewisse Vorsicht am Platze. Sie enthalten beträchtliche Mengen von Oxalsäure, die man durch Beigabe von Schlämmkreide binden muß. Ferner ist es immer zweckmäßig, die nicht einwandfrei eingeernteten Rübenblätter und Rübenköpfe vor dem Verfüttern zu waschen, da die von ihnen hervorgerufenen Verdauungsstörungen gewöhnlich auf zu reichliche Erdbeimengungen zurückzuführen sind.

Im Kleinbetrieb läßt sich eine einwandfreie Ernte dadurch ermöglichen, daß man die Rüben am Schopfe nach oben zieht und über dem Kastenrande des Wagens köpft, so daß die Blättermasse gleich in den Wagen fällt, während die Rübe noch auf dem Felde bleibt oder in einen anderen Wagen geworfen wird. Ein Abwelkenlassen der Rübenblätter auf dem Felde vor der Einsäuerung ist wegen der damit verbundenen Verluste schädlich und zu verwerfen. Will man den Überschuß an Rübenblättern in der Gärkammer haltbar machen, so ist eine vorherige Zerkleinerung unerläßlich. Eine Verbesserung der alten Methode des Einsäuerns in einer Sauergrube wird durch die Beigabe von Säure ähnlich wie beim Gärfutter erzielt. Bei der Verfütterung grüner Rübenblätter ist die Beigabe von Heu oder Stroh zu empfehlen, um die abführende Wirkung herabzusetzen. Hochtragenden Tieren wird man überhaupt höchstens ein Drittel ihrer Futtergabe in Form von Rübenblättern verabreichen. Gute Erfahrungen hat man auch mit der Beigabe von Holzkohle, mit etwas Kleie vermischt, zur Rübenblattfütterung gemacht (rund 100 Gramm je Tier statt Schlämmkreide).

Die beginnende Körnermaisernte wirft auch die Frage nach der Verwertung des Maisstrohes auf. Es ist erheblich nährstoffreicher als Winterhalmstroh und eignet sich vor allen Dingen als Beimengung zum Herbstgrünfutter einschließlich der Rübenblätter. Nach der Kolbenernte sichelt man die Maisstengel ab und läßt sie in Hocken draußen abtrocknen, um die dann zu häckseln. Sie eignen sich in dieser Form übrigens auch zur Mischung mit sperrigem Grünfutter zur Vergärung. Selbst die von den Körnern befreiten Spindeln lassen sich wegen ihres hohen Nährstoffgehaltes gut verwerten. Man muß sie allerdings schroten, da sie unzerkleinert nicht verfütterungsfähig sind, und dann mit anderem Futter mischen. Bei stärkerem Maisanbau würden auf diesem Wege nicht unbeträchtliche Futtermengen anfallen, die für Schafe einen sehr wertvollen Futterzuschuß liefern.

Dr. E. Feige.

An jedes Bauern- und Siedlerhaus ein Walnußbaum!

Kein Obstbaum ist so wertvoll und dabei so anspruchslos wie der Walnußbaum. Er liefert uns nicht nur wertvolle Früchte, sondern auch ein sehr gesuchtes Tischlerholz. Und wie schön ruht es sich an heißen Sommertagen in seinem kühlen Schatten nach der schweren Tagesarbeit!

Im Jahre 1929 sind allerdings infolge des strengen Winters viele Walnußbäume erfroren. Die Ursache lag darin begründet, daß diese Bäume schon ihrer Abstammung nach der außergewöhnlichen Kälte jenes Winters nicht gewachsen waren. Wahrscheinlich stammten die Nüsse, aus denen die Bäume gezogen waren, gar nicht aus heimischer Ernte; vielmehr ist anzunehmen, daß sie aus dem Ausland eingeführt worden sind.

Am zweckmäßigsten pflanzt man die Walnußbäume in der Nähe der Hauseingänge an. Der junge Walnußbaum, der entweder im Herbst oder im nächsten Frühjahr gepflanzt wird, erhält beim Pflanzen einen Baumpfahl, an welchen er angebunden wird. Wird der Baum dann größer, so richtet man in seinem Schatten einen Sitzplatz ein. Ein Rückschneiden und Auslichten der Krone findet in der Regel nicht statt. Gerade die Pflege des von Krankheiten und Schädlingen fast ganz verschonten Walnußbaumes macht die wenigste Arbeit. Wenn man bedenkt, daß Walnüsse sehr gesund sind und daß die riesengroßen Nußbäume nicht das einzelne Anwesen, sondern auch das ganze Dorf und letzten Endes die ganze Landschaft verschönen, dann gehört an jedes Bauern- und Siedlerhaus mit größerem Garten doch zum mindesten ein Walnußbaum.

K. Erwig.

Viehzucht.

Zwischenfruchtfutter im Schweinestall.

Die Zwischenfrüchte können mit Erfolg auch im Schweinestall Verwendung finden. Dabei ist aber zu berücksichtigen, daß man für Schweine nur junges, rohfaserarmes Grünfutter verwerten kann. Von den Zwischenfruchtgemengen kommen deshalb nur Kleearten und Hülsenfrüchte mit blattreichen, spät verholzenden Gräsern in Frage. Darüber hinaus sind auch alle Kohlarten, vor allem der Markstammkohl, geeignet; allerdings empfiehlt es sich, die rohfaserreicheren Strünke an Wiederkäuer zu verabreichen. Wenig beachtet wurde bisher bei der Schweinefütterung die Wasser- oder Stoppelrübe, sie eignet sich zu diesem Zweck sehr gut und wird zerkleinert, zusammen mit den Blättern, verabfolgt. Bei der Verfütterung von Grünfutter an Schweine im Stall oder Auslauf geht leider viel Futter verloren. Es empfiehlt sich deshalb das Aufstellen niedriger Raufen, aus denen die Tiere jedesmal nur kleine Mengen von Futter herausziehen können. Sehr zweckmäßig ist auch das Häckseln des Grünfutters, das dann mit dem Beifutter gemischt in den Futtertrögen gereicht wird. Wo es möglich ist und die Anmarschwege nicht zu weit sind, sollte das Zwischenfruchtfutter abgeweidet werden. Man muß aber rechtzeitig damit beginnen, solange sich das Futter noch in möglichst jungem Zustand befindet.

Obst- und Gartenbau.

Die sachgemäße Einwinterung der Dahlienknollen.

Der erste stärkere Herbstfrost bereitet auch der Blumenpracht unserer Dahlien ein plötzliches Ende. Darum ist es angebracht, vor etwaiger Frostgefahr sämtliche Dahlienblumen abzuschneiden und die Zimmervasen damit zu füllen. Die Dahlienknollen jedoch, die ja in der Erde vor dem Erfrieren besser geschützt sind, können auch nach dem Abfrieren des Krautes noch einige Tage an ihrem Standort bleiben. Sie reifen nämlich hier noch nach und halten sich dann besser.

An einem schönen trockenen Spätherbsttage werden dann die Knollen nach dem Abschneiden des Krautes sorgfältig mit der Grabgabel ausgehoben und mit einem haltbaren, deutlich geschriebenen Namensschild versehen, auf dem der Name der Dahlie oder, falls man diesen nicht kennt, wenigstens die Höhe der Pflanze und die Blumen-

Bild 1: Die abgefrorenen Dahlien bleiben zum Ausreifen der Knollen noch einige Tage draußen stehen.

Bild 2: Das Kraut wird dann 10—15 Zentimeter über der Erde abgeschnitten.

Bild 3: An einem trockenen Spätherbsttage werden die Knollen sorgfältig mit der Grabgabel herausgehoben.

Bild 4: Jede Dahlienknolle wird vor dem Einwintern mit ihrem Namensschild versehen.

farbe angegeben sind. Die Knollen werden sodann in einen frostfreien Raum (am besten in einen trockenen, lüftbaren Keller) gebracht und hier in Torfmull aufgehoben. Sie halten sich so tadellos bis zum nächsten Frühjahr, — vorausgesetzt, daß die Knollen beim Einbringen gut trocken und nicht etwa (von der Erde oder vom Regen naß wurden.

Gartenbauinspektor **K. E.**

Das Einmieten der Möhren für den Winterbedarf.

Zu den begehrtesten Wintergemüsen zählen unstreitig die Möhren (Mohrrüben), die ja auch vielfach zu Futterzwecken angebaut werden. Eine sachgemäße Einwinterung ist nicht nur für ihre Haltbarkeit, sondern auch für ihren Geschmack von großer Bedeutung. Für den ersten Gebrauch im Spätherbst und Vorwinter kann man ja einen Teil der Möhren im Keller in Sand einschlagen. Will man sie jedoch längere Zeit oder vielleicht gar bis zum nächsten Frühjahr aufheben, dann muß die Einwinterung im Freien in Mieten erfolgen.

Man sucht hierfür eine geschützte, aber nicht nasse Gartenstelle aus. Hier werden die Mietenplätze genau abgemessen und bei 1 Meter Breite und 10—15 Zentimeter Tiefe in der erforderlichen Länge ausgehoben. Die Höhe der Möhrenanhäufung soll 80 Zentimeter nicht übersteigen und

Bild: a) Man darf beim Ausgraben der Möhren die Grabgabel nicht zu nahe hineinstecken, sonst werden die Früchte zerstochen und sind dann nicht haltbar. b) Man sticht die Grabgabel im richtigen Abstand in den Boden. c) Das Kraut wird abgedreht, d) nicht etwa abgeschnitten. e) Die Möhren werden in Sand eingemietet und mit Stroh und Erde abgedeckt.

dachförmig erfolgen. Das Einmieten erfolgt in Sand. Die Mieten werden dann mit Stroh bekleidet und mit einer Bodenschicht bedeckt, die bei zunehmender Kälte so verstärkt wird, daß der Frost nicht eindringen kann.

Tritt nun im Winter mildes, frostfreies Wetter ein, so kann ein für mehrere Wochen reichender Möhrenvorrat aus der Miete genommen und im Keller bis zum Verbrauch in Sand eingeschlagen werden, damit man die Früchte für den Küchengebrauch stets zur Hand hat. Die Miete aber wird immer wieder frostsicher verschlossen. In derartigen Mieten halten sich die Möhren tadellos bis in den Mai hinein.

K. Erwig.

Jagdwesen.

Die Jagd im Gilbhardt (Oktober).

Der Oktober ist für den Jäger nicht nur der ertragreichste und schönste, sondern auch der vielseitigste Monat.

Mit wenigen Ausnahmen kann vom Rothirsch bis zur Bekassine fast alles Wild geschossen werden, und der im Herbstgewand prangende Laubwald verteilt für die errungenen Erfolge buntschillernde Brüche in reicher Zahl.

Der Rothirsch steht mit Beginn des Monats in voller Brunft und es ist jetzt die einzige Zeit im Jahre, den König unserer Wälder schreien zu hören. Dieses herrliche Naturereignis läßt sich kein Waidmann gern entgehen und andächtig lauscht er dem gewaltigen Schrei unseres edelsten Wildes. Gegen Ende des Monats flaut die Rotwildbrunft ab, dagegen beginnt um Mitte des Monats die Damwildbrunft. Es ist jetzt die Zeit der „Hohen Jagd".

Das Schwarzwild zieht jetzt auf die Kartoffelfelder und beginnt in den Kartoffelschlägen oft erheblichen Schaden anzurichten bei der Suche nach Engerlingen. Der Ansitz in mondhellen Nächten auf Rothirsch und Schwarzwild kann zuweilen überraschendes Waidmannsheil bringen.

Der Rehbock hat mit Beginn dieses Monats Schonzeit. Mit dem 16. d. M. geht die Hasenjagd auf und so beginnt

auch hohe Zeit in reinen Niederwildrevieren, da jetzt die meisten Wildarten für den Abschuß freigegeben sind.

Auch auf den Fasan geht am 16. d. M. die Jagd auf. Rebhühner halten, infolge der geringen Deckung, die sie jetzt haben, schon schlechter; doch an warmen, sonnigen Tagen wird es oft noch möglich sein, gut an die Ketten heranzukommen. Die Jagd im Niederwildrevier bietet jetzt besonders viel Abwechselung und wird stets eine recht bunte Strecke liefern; besonders, wenn im Revier auch Enten, Wildtauben, Waldschnepfen, Bekassinen und Brachvögel zu finden sind.

Mit Rücksicht auf das allmähliche Nahen der strengen Jahreszeit dürfen neben den Waidmannsfreuden aber nicht die Hegemaßnahmen verabsäumt werden. Die Werbung von Ebereschen, sowie das Einsammeln von Eicheln und Kastanien, und die sorgsame Aufbewahrung dieser wertvollen Futtermittel, muß veranlaßt werden.

Die Wildäcker sind mit Wintergetreide zu bestellen und für die Beschaffung des erforderlichen Rüben- und Kartoffelvorrats ist Sorge zu tragen. Th.

Für Haus und Herd.

Kohlgerichte aus neuer Ernte.

Gebackene Kohlscheiben. Von einem kleinen Kohlkopf schneidet man 1—2 Zentimeter dicke Scheiben (bei größeren Scheiben werden diese halbiert), die fast gar gedämpft werden und gut abtropfen müssen. Dann werden sie in einen aus 20 Gramm Mehl, 2 Eiern, 4 Eßlöffel Milch und 50 Gramm geriebenem Käse hergestellten Teig getaucht, in geriebener Semmel gewendet und dann schwimmend in Fett oder auf einer Pfanne gebacken. (15 Minuten.)

Krautküchlein. ½ Kilogramm gedämpfter, ausgedrückter Kohl wird mit ½ Kilogramm gekochten kalten Kartoffeln durch die Maschine gedreht, mit 1 Ei, 50 Gramm Schweizerkäse oder 1 Eßlöffel Kräuterkäse, Salz, 30 Gramm Fett und 2 Eßlöffel geriebener Semmel gemischt, zu runden Plätzchen geformt und auf der Pfanne gebacken. Dazu reicht man Salat.

Kohlbraten. 1 Kilogramm Weißkohl, 2 Semmeln, 2 Eier, 125 Gramm Schabefleisch, 60 Gramm geriebene Semmel, Salz, Zwiebel, Majoran. — Der Kohl wird in Achtel geschnitten, halbgargedämpft, sehr fest ausgedrückt, mit allen anderen Zutaten durch die Maschine gegeben, zu einem Hackbraten (falschen Hasen) geformt, mit Ei bepinselt, mit geriebener Semmel bestreut und ½ Stunde im Ofen oder ¾ Stunde auf dem Herd gebraten.

Kohlstrudel. Zum Teig: 125 Gramm Mehl, ½ Ei, 4—6 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel flüssiges Fett. Zur Füllung: 1. ½ Liter Milch, 100 Gramm Grieß, 1 Ei, 30 Gramm Fett, Kräuter, Salz, 1 Eßlöffel Kräuterkäse. 2. 1 Kilogramm grobgeschnittener Weißkohl, 30 Gramm Fett, Salz, Kümmel. — Der Kohl wird gargedünstet, von Milch und Grieß wird ein Brei gekocht und nach dem Abkühlen Ei, Fett und Geschmackszutaten hinzugefügt. — Von den Zutaten zum Teig wird ein Nudelteig hergestellt, der sich auf einer Serviette gut ausrollen lassen muß. Der Teig wird mit dem geschmeidigen Grießbrei bestrichen, das Kohlgemüse darauf getan (hat man Fleischreste, so kann man diese feingewiegt daraufstreuen). Die Seiten schlägt man 2 Zentimeter breit ein, rollt den Strudel zusammen, bepinselt ihn mit Fett und läßt ihn ½ Stunde langsam backen.

Kohlwürstchen. 12 Kohlblätter, ½ Kilogramm gedämpfter Weißkohl, 125 Gramm Hackfleisch, 1 Ei, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Muskatnuß, 1 Eßlöffel geriebene Semmel. — Der gargedämpfte Weißkohl wird mit dem Fleisch und den dazugehörigen Zutaten vermischt, in die Kohlblätter gefüllt (lang und schmal), 30 Minuten mit 30 Gramm Fett und ¼ Liter Flüssigkeit, der man 1 Brühwürfel zugefügt hat, gedünstet. Die Würstchen werden mit Bratkartoffeln und einer Tunke zu Tisch gegeben. (Alle Rezepte für 4—6 Personen berechnet!)

Apfelklöße.

375 Gramm Semmelbrödel, ¼ Liter Milch, 6 Eier, 250 Gramm Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, etwas zerlassene Butter, 1 Suppenteller geschälte, kleinwürflig geschnittene Äpfel, Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Nierenragout auf Muscheln.

250 Gramm Schweinenieren, 250 Gramm Nudeln, 3—4 große Zwiebeln, 65 Gramm Schmalz.

Die in Schmalz angebratenen Zwiebelscheiben werden mit den blätterig geschnittenen und abgewässerten, aber gut abgetropften Nieren etwa 4 Minuten gebraten. Dann gibt man die in Salzwasser gekochten Nudeln und mischt eine Tomatensoße, die man sich aus 40 Gramm Mehl, 40 Gramm Fett, Wasser und 1 kleinen Dose Tomatenmark hergestellt und abgeschmeckt hat, darunter. Nun füllt man alles auf gefettete Muscheln, gibt über die Masse geriebene Semmel oder geriebenen Käse, belegt mit Butterflöckchen und überbäckt die Muscheln etwa 10 bis 15 Minuten bei 225 bis 250 Grad Celsius auf oberster Schiene bei Oberhitzestellung.

Gemüse-Fisch-Auflauf.

½ Kilogramm Pellkartoffeln, ½ Kilogramm Tomaten, ½ Kilogramm Kohlrabi, 750 Gramm Fisch, ¼ Liter Milch, 1—2 Eier, Salz, geriebene Semmel, geriebener Käse, Butterflöckchen. Gekochte Kartoffeln, gekochte Kohlrabi und rohe Tomaten werden in Scheiben geschnitten. Der gewaschene, gesalzene und mit Zitronensaft beträufelte Fisch wird zerkleinert und mit den Kartoffeln, Kohlrabi und Tomaten schichtweise in eine gefettete Auflaufform gegeben. Den Abschluß bilden Kartoffelscheiben. Aus Milch, Ei und Salz wird eine Eiermilch hergestellt und darüber gegossen. Der Auflauf wird mit geriebener Semmel und geriebenem Käse bestreut und mit Butterflocken belegt. Backzeit: ¾ Stunde bei 225 Grad C.

Spinatauflauf.

1 Kilogramm Spinat wird gesäubert und mit etwas Salz so lange gedünstet, bis der Spinat zusammenfällt, dann auf einen Sieb zum Abtropfen gegeben und fein gewiegt. Aus 250 Gramm Butter und 50 Gramm Mehl mit Milch und dem aufgefangenen Spinatwasser wird eine dicke Béchamelsoße bereitet, in die man den Spinat, feingeschnittenen Schnittlauch und 2—3 Eigelb verrührt. In die ausgekühlte Masse wird der von 2—3 Eiweiß geschlagene Schnee gegeben, die eine Hälfte wird in eine ausgefettete Auflaufform gefüllt, mit 125 Gramm feingehacktem, gekochtem Schinken bestreut und mit der zweiten Hälfte der Spinatmasse bedeckt. Der Auflauf wird ½ Stunde bei etwa 250 Grad C. auf der untersten Schiene überbacken.

Überbackener Porree.

2 Pfund Porree, 50 Gramm Butter, 40 Gramm Mehl, ein Achtel Liter saure Sahne, Salz, 30 Gramm Käse zum Reiben. Der Porree wird in fingerlange Stücke geschnitten und in wenig Wasser etwa 15 Minuten gar gedünstet. Eine helle, dicke Mehlschwitze wird bereitet, die man mit saurer Sahne aufgefüllt hat. Das Porreegemüse wird in eine Auflaufform gelegt, die Tunke darüber gegossen und obenauf geriebener Käse gestreut. Der Auflauf wird im Gasbratofen bei etwa 200 Grad Celsius überbacken.

Marmeladengrütze.

500 Gramm Marmelade verdünnt man mit ¼ Liter Apfelwein oder Apfelsaft, bringt sie zum Kochen und läßt so viel Sago, Grieß oder angerührtes Kartoffelmehl darin ausquellen, daß die Masse ziemlich steif wird, füllt sie in eine kalt ausgespülte Form und trägt sie gestürzt mit Vanillensoße auf. Will man die Speise in einer Glasschüssel anrichten, kocht man sie etwas weniger steif, und gibt eine Vanillen- oder Nußkrem darüber. Recht kühl auftragen.

Kartoffeltorte.

½ Kilogramm Pellkartoffeln schälen und reiben, mit 170 Gramm Mehl, ein Achtel Liter Sahne, 5 Gramm Salz, 80 Gramm Zucker und 1 Gelbei verrühren, 125 Gramm Butter in Stücken darunter kneten, Springform ausfetten, Teig einfüllen, obenauf flüssige Butter, backen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Praugodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.